La marque la plus fiable dans la cuisine[MC]

Cuisinart[MD] pour illy[MD]

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

IPERESPRESSO

Machine à café et expresso une tasse Buona Tazza[MD]

SÉRIE EM-400C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

À Cuisinart, nous faisons grand cas de la sécurité. Nous concevons et nous fabriquons nos produits de consommation en gardant toujours votre sécurité à l'esprit.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**
2. **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer et avant d'enlever ou de reposer des pièces.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un liquide quelconque.
4. L'appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
5. Ne faites pas fonctionner l'appareil quand la tête d'infusion est ouverte. N'ouvrez pas la tête d'infusion durant l'infusion afin d'éviter tout risque de brûlure.
6. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
7. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni à proximité d'eux.
8. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
9. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
10. Utilisez toujours l'appareil sur une surface de niveau, parfaitement sèche.
11. Pour débrancher l'appareil, commencez par l'éteindre (en mettant l'interrupteur à la position d'arrêt), puis tirez le cordon d'alimentation hors de la prise murale.
12. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni là où il pourrait venir en contact avec un four chaud.
13. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, venir en contact avec des surfaces chaudes ou se mêler.
14. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque de causer un incendie ou un choc électrique ou d'occasionner des blessures.
15. Suivez rigoureusement les instructions pour le nettoyage et l'entretien.
16. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
17. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
18. Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
19. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec une rallonge électrique. Cependant, si vous devez en utiliser une, elle doit être munie d'une fiche polarisée et son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. Examinez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil à la recherche de signes de détérioration. En cas de dommages, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1-800-472-7606.
20. Pour tout besoin d'entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1-800-472-7606.
21. Confiez toutes les réparations à du personnel qualifié.
22. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service autorisé le plus près de chez vous pour qu'il soit examiné, réparé et réglé au besoin.

23. N’utilisez pas l’appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique** afin d’éviter qu’un contact le mette accidentellement en marche (ce qui constitue un risque d’incendie) surtout si l’appareil touche une paroi intérieure de l’armoire ou que la porte de l’armoire touche l’appareil lorsqu’on la ferme.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une « tension dangereuse » non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.

Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

ATTENTION
RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE. NE PAS OUVRIR
MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LE DOS DE L'APPAREIL.
IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR.
CONFIER LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE AUTORISÉE SEULEMENT.

CONSIGNES SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

1. Mettez seulement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
2. N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir.

REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil directement dans la prise murale et non pas dans une barre multiprises ou une rallonge.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

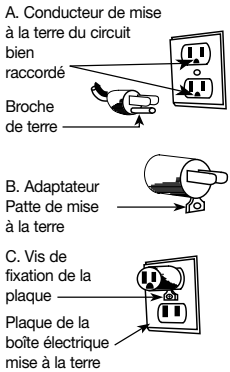
L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, être trifilaire et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

Si l'appareil est fait en métal coulé, il est muni, pour votre protection, d'une fiche moulée à trois broches, dont une est réservée à la mise à la terre. Cette fiche peut seulement être branchée dans une prise électrique dotée d'une mise à la terre (figure A).


A. Conducteur de mise à la terre du circuit bien raccordé
Broche de terre
B. Adaptateur
Patte de mise à la terre
C. Vis de fixation de la plaque
Plaque de la boîte électrique mise à la terre

Si votre prise électrique n'accepte pas la fiche à trois broches, vous pouvez vous procurer un adaptateur (figure B) qui permet de mettre l'appareil à la terre en toute sécurité. L'adaptateur doit être raccordé de sorte que sa patte de mise à la terre (figure C) se trouve en dessous de la tête de la vis de fixation de la plaque.

REMARQUE : Ne retirez jamais la broche de mise à la terre.

ATTENTION : Avant d'utiliser un adaptateur, vous devez absolument vous assurer que la vis de fixation de la plaque est bien mise à la terre. En cas de doute,

consultez un électricien qualifié. N'utilisez jamais un adaptateur lorsque vous n'êtes pas absolument certain qu'il est correctement mis à la terre.

REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur n'est pas permise au Canada.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Instructions de déballage 5
Introduction 5
Caractéristiques et avantages. 6
Comment préparer la machine à expresso . .7
Comment utiliser la machine à expresso . . .7
Programmation 8
Commandes de température 8
Nettoyage et entretien 9
Guide de dépannage. 11
Recettes 13
Garantie. 20

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte sur une grande surface plane et solide.
2. Retirez le livret d'instructions et tout autre document.
3. Retirez l'ensemble échantillon de capsules Iper Espresso[MD] d'illy[MD].
4. Couchez la boîte sur le dos et glissez la machine hors de la boîte.
5. Mettez la boîte et le matériel d'emballage de côté.
6. Retirez tout le matériel d'emballage, les rubans adhésifs, etc.

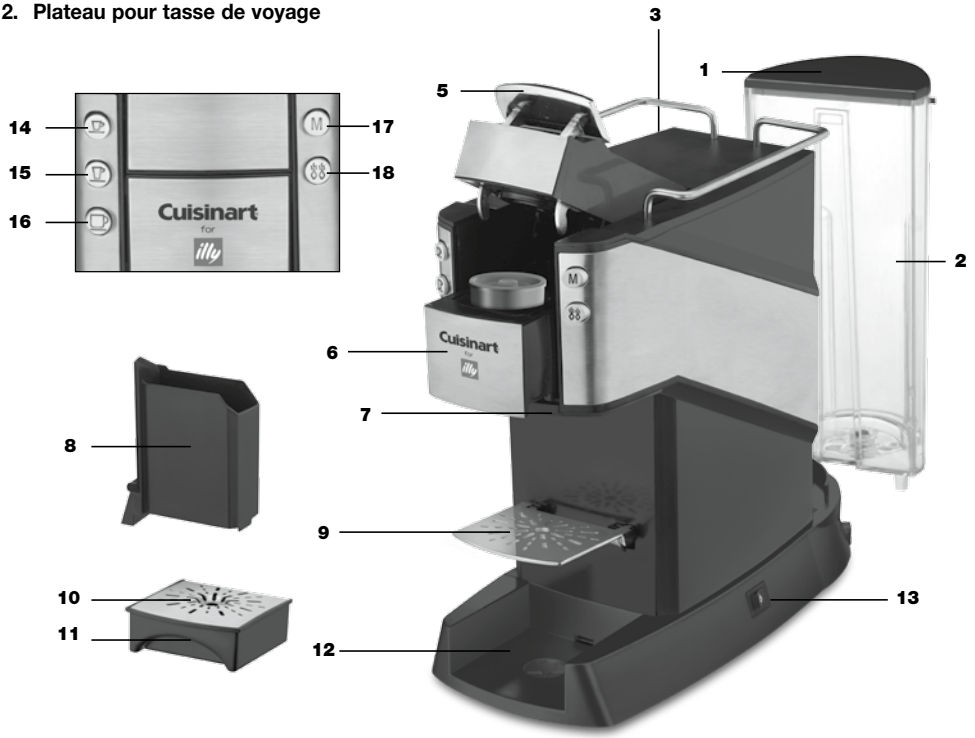
Nous vous conseillons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer la machine à une date ultérieure. Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants.

INTRODUCTION

Cuisinart et illy sont fières de présenter la machine à café et expresso une tasse Buona Tazza[MC] conçue et fabriquée par Cuisinart spécialement pour le système de capsules Iper Espresso[MD] exclusif à illy[MD]. Grâce à ce mariage de l'excellence de Cuisinart en matière de cafetières et de l'héritage légendaire d'illy en matière de café, vous pouvez savourer le goût extraordinairement velouté d'un café classique ou expresso signé illy[MD].

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Couvercle du réservoir d'eau**
2. **Réservoir d'eau de 34 oz (1 L) amovible**
3. **Chauffe-tasses**
   pratique pour réchauffer les tasses.
4. **Pompe de 19 bars (non montrée)**
5. **Poignée de la tête d'infusion**
   Poignée en métal coulé pour ouvrir et fermer la tête d'infusion.
6. **Tête d'infusion**
   Loge les capsules Iper Espresso[MD] d'illy[MD].
7. **Buse d'écoulement**
   Positionnée de manière stratégique pour donner des résultats optimaux.
8. **Bac de récupération des capsules**
   Reçoit les capsules usagées (approximativement 10) et recueille du liquide résiduel après l'infusion.
9. **Plateau escamotable pour expresso**
   reçoit la tasse à expresso (« demi-tasse »), mais se replie pour céder la place aux tasses plus grandes.
10. **Grille de la cuvette ramasse-gouttes**
11. **Cuvette ramasse-gouttes et plateau amovible pour café**
12. **Plateau pour tasse de voyage**
13. **Interrupteur de courant**
14. **Touche expresso COURT**
15. **Touche expresso LONG**
16. **Touche CAFÉ classique**
17. **Touche réglage manuel ou programmable** M
18. **Touche réglage de la température**
    La température est réglée à extra chaude. Si l'on désire la baisser, il faut appuyer sur la touche .
19. **Fonction éconergétique (non montrée)**
    Met l'appareil en mode veille après 30 minutes d'inactivité pour réduire la consommation d'énergie de 50 %.
20. **Fonction d'arrêt automatique (non montrée)**
    Éteint l'appareil après 60 minutes d'inactivité.
21. **Cordon d'alimentation (non montré)**
22. **Sans BPA (non montré)**
    Toutes les pièces qui viennent en contact avec le liquide sont exemptes de BPA.
23. **Ensemble échantillon de 14 capsules (non montré)**
    Choisissez parmi une sélection de café arabica à 100 %!



COMMENT PRÉPARER LA MACHINE À EXPRESSO

1. Placer la machine sur le comptoir (ou autre surface plane) sec et stable où vous l'utiliserez.
2. **IMPORTANT :** Avant la mise en service de la machine ou après une longue période d'inutilisation, il est IMPORTANT de la rincer comme suit :

   Retirer le couvercle du réservoir d'eau. Soulever le réservoir de la base en le saisissant par sa poignée et le remplir d'eau froide fraîche. Reposer le réservoir sur la base et poser le couvercle. Glisser le réservoir en place à l'aide des glissières et appuyer dessus fermement pour le bloquer en position.

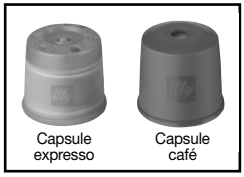
   Important : La machine ne fonctionnera pas si le réservoir d'eau n'est pas bien posé.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise électrique. Appuyer sur l'interrupteur de courant une fois pour allumer la machine : **tous les voyants sur le devant clignotent pendant la période de préchauffage;** ils passent à l'allumage fixe quand la **machine est prête** (après environ 1 minute).
4. Vérifier que la cuvette ramasse-gouttes et sa grille sont en place.
5. Placer une tasse sur la cuvette.
6. Appuyer sur la touche réglage MANUEL M, laisser l'eau couler pendant 5 à 10 secondes, puis ré-appuyer sur la touche pour arrêter l'eau de couler.
7. Si on le désire, placer les tasses à expresso sur le chauffe-tasses.
8. La machine est maintenant préchauffée et prête pour l'infusion de café.

REMARQUE : La machine ne fonctionnera pas si le réservoir d'eau est vide ou qu'il est mal posé. Les voyants à DEL expresso COURT, expresso LONG et CAFÉ clignoteront. Dans un tel cas, éteindre la machine, remplir le réservoir et rallumer la machine. Nous recommandons d'amorcer la machine en faisant infuser un expresso court - mais SANS capsule dans la tête d'infusion. La machine devrait maintenant être prête pour l'infusion.

COMMENT UTILISER LA MACHINE À EXPRESSO

Toujours vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir et une capsule dans la tête d'infusion. S'assurer d'utiliser le plateau approprié au type de café que l'on désire préparer.

REMARQUE : La machine est conçue spécifiquement pour les capsules Iper Espresso[MD] d'illy[MD]. Elle ne doit pas être utilisée avec aucun autre type de capsule, de dosette ou de café.

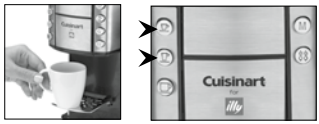


Pour infuser un expresso, utilisez une capsule pour expresso illy[MD]. Pour infuser un café classique, utilisez une capsule pour café illy[MD].

Expresso court ou long programmé en usine

1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer une capsule expresso et refermer la tête.

2. Placer une tasse à expresso sur le plateau pour expresso et sélectionner un expresso COURT (1,2 oz [35 ml]) ou LONG (3 oz [88 ml]) : les voyants du réglage sélectionné et, s'il y a lieu, de température restent allumés; tous les autres sont éteints. Lorsque les voyants se rallument, c'est que la machine est prête pour la prochaine infusion.



La touche expresso LONG ne devrait être utilisée qu'avec les capsules Iper Espresso[MD] bleues Lungo, car le goût ne sera pas le même avec les autres variétés Iper Espresso[MD].

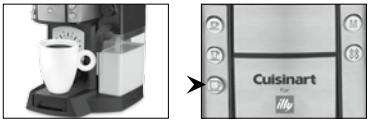
REMARQUE : La technologie brevetée des capsules Iper Espresso[MD] d'illy[MD] limite l'infusion à l'intérieur de la capsule (et non dans la chambre de la tête d'infusion) de sorte qu'il n'y a aucun transfert d'arôme. Il n'est donc pas nécessaire d'effectuer un rinçage entre les infusions.

ATTENTION : Il ne faut pas ouvrir la tête d'infusion en cours d'infusion afin d'éviter tout risque de brûlure.

Café classique programmé en usine

1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer une capsule café et refermer la tête.

2. Placer une tasse à café sur le plateau et sélectionner CAFÉ ☐ (environ 6 oz (177 ml) : les voyants du réglage sélectionné et, s'il y a lieu, de température restent allumés; tous les autres sont éteints. Lorsque les voyants se rallument, c'est que la machine est prête pour la prochaine infusion.



ATTENTION : Il ne faut pas ouvrir la tête d'infusion en cours d'infusion afin d'éviter tout risque de brûlure.

Rappel : Il n'est pas nécessaire d'effectuer un rinçage entre les infusions puisqu'il n'y a aucun transfert d'arôme dans la tête d'infusion. (Voir la **REMARQUE** dans la section sur l'expresso à la page précédente.)

Réglage manuel de l'intensité de la saveur

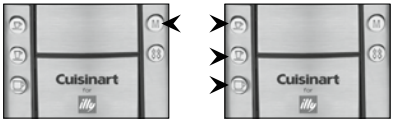
1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer une capsule et refermer la tête.

2. Pour régler manuellement l'intensité de la saveur du café, il faut modifier la durée d'écoulement de l'expresso ou du café : plus il coule longtemps, moins il sera fort.

Appuyer sur la touche réglage MANUEL M pour que le café commence à couler. Lorsque la tasse est remplie au niveau désiré, appuyer de nouveau sur M pour arrêter l'écoulement. La fonction MANUEL se remet à zéro après 90 secondes.

PROGRAMMATION D'UN RÉGLAGE PERSONNALISÉ

Lorsque la machine est prête, appuyer sur la touche réglage MANUEL M pendant 3 secondes afin de personnaliser l'écoulement pour un expresso COURT ☕, un expresso LONG ☕ ou un CAFÉ classique ☐.



1. Les voyants ☕ et ☕ et ☐ clignotent et M est allumé. Si aucune commande n'est donnée dans les 30 secondes, la machine repasse en mode préchauffage/prêt.
2. Appuyer sur la touche ☕, ☕ ou ☐.
   a. Les voyants correspondant au réglage choisi et M sont à l'allumage fixe.
   b. L'expresso ou le café coule.
   c. Lorsque la tasse est remplie au niveau désiré, appuyer de nouveau sur le réglage choisi pour arrêter; cela correspondra à la quantité programmée. La machine repasse ensuite en mode préchauffage/prêt.
   d. Si aucune commande n'est donnée dans un délai de 90 secondes pendant l'écoulement, la machine repasse en mode préchauffage/prêt, sans que le réglage n'ait été modifié.

Pour rétablir le réglage fait en usine, lorsque la machine est prête, appuyer sur les touches M et de réglage désiré en même temps pendant 3 secondes.

1. Les voyants ☕ ou ☕ ou ☐ et M clignoteront trois fois.
2. Le réglage par défaut est maintenant rétabli et la machine repasse en mode préchauffage/prêt.

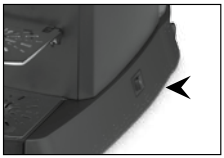
COMMANDES DE TEMPÉRATURE

Le réglage « extra chaud » ♨♨ iest le réglage par défaut. Pour un café moins chaud, abaisser la touche ♨♨ pendant 3 secondes pour que la température baisse : le voyant s'éteint lorsque la machine atteint la température plus basse.

MODE ÉCONERGÉTIQUE

Après 30 minutes d'inactivité, la machine à expresso passe automatiquement en mode veille et l'intensité de tous les voyants est réduite d'environ 50 %. Pour la remettre en mode préchauffage, il suffit d'abaisser n'importe quelle touche : tous les voyants clignoteront. La machine est prête pour l'infusion lorsque tous les voyants sont à l'allumage fixe.

MODE D'ARRÊT AUTOMATIQUE



À la suite du cycle d'éconergie de 30 minutes, après une nouvelle période d'inactivité de 30 minutes, la machine s'éteint. Il faut alors appuyer sur l'interrupteur pour la rallumer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage du bac de récupération des capsules

Le bac de récupération peut contenir approximativement dix capsules et du liquide résiduel après l'infusion. Il est important de le vider périodiquement. Il est lavable à la main à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

Nettoyage des pièces externes

Nous recommandons de nettoyer régulièrement les pièces externes de la machine.

Nettoyage du boîtier

Ne jamais plonger la machine dans l'eau ou un autre liquide. Essuyer le boîtier à l'aide d'un chiffon doux humide et savonneux.

Nettoyage de la cuvette ramasse-gouttes

Pour retirer la cuvette ramasse-gouttes, la tirer vers soi en la gardant de niveau afin d'éviter les déversements. La grille et la cuvette ramasse-gouttes sont lavables à la main à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Ne pas utiliser de détergents puissants, de tampons en laine d'acier ni d'autres matières abrasives sur la grille.

Nettoyage du réservoir d'eau

Le réservoir peut être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Avec le temps, le réservoir d'eau peut se décolorer ou se tacher; c'est normal. Cet effet varie selon la teneur en minéraux de l'eau embouteillée ou filtrée utilisée, mais ne nuit en rien au bon fonctionnement du système d'infusion. Cependant, il faut prendre soin de nettoyer le réservoir régulièrement pour réduire les accumulations.

Détartrage de l'appareil

La teneur en minéraux de l'eau varie d'un endroit à l'autre. Selon la teneur en minéraux de l'eau utilisée, des dépôts calcaires peuvent s'accumuler dans le système d'infusion. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais à la longue, ils peuvent nuire au bon fonctionnement de la machine. Le détartrage aide à garder l'élément chauffant et les autres pièces internes en bon état.

Pour assurer un fonctionnement optimal du système d'infusion, un détartrage devrait être effectué tous les trois à six mois. Si l'on utilise beaucoup l'appareil ou que l'eau est très dure, il est possible que des dépôts se forment plus rapidement; il faut alors procéder à un détartrage à une fréquence plus rapprochée. Si la machine met plus de temps à infuser un café, qu'elle n'infuse pas une pleine tasse, qu'elle produit beaucoup de vapeur pendant l'infusion ou que le café n'est pas chaud, c'est probablement que les éléments sont entartrés. Il faut alors procéder sans tarder à un détartrage. Si aucun des « symptômes » ci-dessus n'apparaissent, le moment d'effectuer un détartrage sera indiqué par le clignotement rapide des voyants MANUEL M et TEMPÉRATURE pendant 10 secondes après la période de préchauffage/prêt. Ce clignotement se produira chaque fois que la machine sera allumée ou réactivée du mode veille, jusqu'à ce qu'elle soit détartrée.

REMARQUE : La machine peut encore être utilisée jusqu'au détartrage.

Voici le matériel nécessaire pour effectuer le détartrage :

6 oz (177 ml) de vinaigre blanc distillé
6 oz (177 ml) d'eau

une tasse en céramique d'une capacité de 12 oz (355 ml) (ne pas utiliser de gobelet en carton)

1ère étape : Rinçage au vinaigre

- Verser les 6 oz (177 ml) d'eau et 6 oz (177 ml) de vinaigre dans le réservoir.
- Placer la tasse de céramique sur la grille de la cuvette ramasse-gouttes.
- Ouvrir la tête d'infusion pour vérifier qu'il ne s'y trouve PAS de capsule.
- Fermer la tête d'infusion et appuyer sur les touches réglage MANUEL M et TEMPÉRATURE pendant 3 secondes : les voyants MANUEL M et TEMPÉRATURE clignotent pendant la phase de nettoyage, ce qui prendra entre 5 et 10 minutes. Lorsque l'opération est terminée, les voyants MANUEL M et TEMPÉRATURE passent à l'allumage fixe.
- Vider le contenu de la tasse dans l'évier.

2e étape : Rinçage à l'eau fraîche

- Remplir le réservoir d'eau fraîche.
- Placer la tasse de céramique sur la grille de la cuvette ramasse-gouttes.
- Appuyer sur la touche réglage MANUEL M et l'eau coulera pendant environ 90 secondes.
- Cela rince la tuyauterie du système d'infusion et élimine tout goût résiduel de vinaigre.
- La machine est maintenant prête à être utilisée comme d'habitude.

Maintenance : Confier toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

DÉPANNAGE

Problème : La machine ne s'allume pas.
Solution :
- Vérifier que la machine est bien branchée.
- Réarmer le disjoncteur du circuit électrique.
- Vérifier que l'interrupteur est en position marche et que les voyants sont allumés.

Problème : La machine n'infuse pas le café.
Solution :
- Éteindre la machine et la débrancher. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- Vérifier que le réservoir d'eau est bien posé.
- Vérifier que la tête d'infusion est bien fermée.

Problème : Le café a un goût de chlore ou de minéraux.
Solution :
- Envisager d'utiliser de l'eau embouteillée ou filtréer.

Problème : La machine n'infuse pas une pleine tasse.
Solution :
- Éteindre la machine et la débrancher. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Procéder au détartrage de la machine (consulter la page 9).

Problème : La capsule utilisée ne tombe pas dans le bac de récupération des capsules.
Solution :
- C'est peut-être que le bac est plein. Vider le bac et essayer à nouveau. Il est possible qu'il faille retirer à la main la capsule qui se trouve dans la tête d'infusion.

Problème : Je veux modifier la programmation de la machine.
Solution :
- Voir les instructions à la page 8.

Problème : L'intensité des voyants a diminué par rapport à ce qu'elle était.
Solution :
- La machine est dotée d'un dispositif éconergétique qui atténue l'intensité des voyants et la puissance d'environ 50 % après 30 minutes d'inactivité. Appuyer sur n'importe quelle touche pour que la machine repasse en mode préchauffage/prêt.

Problème : La machine s'est éteinte.
Solution :
- La machine est dotée d'un dispositif qui l'éteint automatiquement après 60 minutes d'inactivité.

Problème : Le café ou l'expresso est trop chaud.
Solution :
- Pour obtenir un café chaud (pas extra-chaud), abaisser la touche TEMPÉRATURE pendant 3 secondes pour que la température baisse : le voyant s'éteint quand la machine atteint la température plus basse.

Problème : Les voyants COURT, LONG et CAFÉ clignotent.
Solution :

- Remplir le réservoir d'eau ou vérifier qu'il est correctement posé.

Problème : La machine met plus de temps que d'habitude pour infuser le café.
Solution :
- Éteindre la machine et la débrancher. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Procéder au détartrage de la machine (consulter la page 9).

Problème : Le café n'est pas aussi chaud que d'habitude.
Solution :
- Éteindre la machine et la débrancher. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Procéder au détartrage de la machine (consulter la page 9).

Problème :
Les voyants COURT et LONG clignotent rapidement. Aucune touche ne fonctionne.

Solution :

- Le système d'infusion détecte une température trop élevée. Éteindre la machine, la débrancher et la laisser refroidir pendant une dizaine de minutes.

Problème : Les voyants MANUEL M, et TEMPÉRATURE clignotent rapidement pendant dix secondes après la période de réchauffage/prêt.

Solution :

- Cela indique que la machine nécessite un détartrage. Suivre les instructions de détartrage à la page 9.

  REMARQUE : La machine peut quand même être utilisée jusqu'à ce qu'elle ait été détartrée.

RECETTES

Comment faire chauffer et mousser le lait 11
Expresso macchiato 13
Expresso breve 13
Café au lait mousseux 14
Cappuccino..... 14
Café au lait..... 14
Expresso au soja 14
Café au lait aromatisé 15
Mokaccino 15
Café moka 15
Cappuccino glacé 15
Café au lait glacé 16
Glace fouettée à l'expresso 16
Martini à l'expresso 16
Expresso anisé 17
Barbotine 17
Flotteur à l'expresso 17
Glace italienne à l'expresso 17
Tiramisu 18
Tranche de jambon sauce grumeleuse 18
Bavette à bifteck marinée à l'expresso 19

Comment faire chauffer et mousser le lait

Lorsqu'on fait chauffer du lait à la vapeur pour faire de délicieuses boissons à base de café, il faut toujours commencer par du lait froid et frais et ne faire chauffer que la quantité que l'on va utiliser immédiatement. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser du lait écrémé ou sans gras, car il donne une mousse légère et volumineuse, mais rien n'empêche qu'on essaie d'autres types de lait. Par contre, il faut garder à l'esprit que la consistance de la mousse varie selon le type de lait utilisé. Il est toujours préférable de faire mousser le lait juste avant de le servir.

Comment faire :

Sur la cuisinière : Remplir une petite ou moyenne casserole à moitié de lait froid et faire chauffer à feu moyen jusqu'à la formation de vapeur à la surface, mais sans toutefois porter à ébullition. Retirer du feu et, à l'aide d'un mousseur ou d'un mélangeur à immersion, battre le lait à faible régime jusqu'à l'obtention de la quantité de mousse désirée. (On peut également le faire simplement à l'aide d'un fouet, mais c'est plus long!) Verser le lait dans l'expresso ou le café en utilisant une cuillère pour retenir la mousse. Déposer la mousse à la cuillère sur le café. Servir.

Au four à micro-ondes : Verser le lait dans un bol ou une tasse micro-ondable et faire chauffer jusqu'à ce que le lait commence à former de la vapeur. Surveiller l'opération de près pour éviter que le lait déborde. Sortir le lait du four avec précaution et faire mousser tel qu'il est décrit ci-dessus.

Expresso macchiato

Une noisette de mousse de lait fait de cette boisson, un vrai classique.

Donne une portion

1 capsule d'expresso Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

1 c. à soupe (15 ml) de mousse de lait

1. Placer une tasse à expresso sur le plateau pour expresso.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT pour que le café soit infusé.
3. Lorsque l'infusion est terminée, à l'aide d'une grande cuillère, déposer une noisette de mousse de lait sur l'expresso.
4. Servir immédiatement.

Expresso breve

Une version américaine du café au lait, dans lequel le lait est remplacé par de la crème à café.

Donne une portion

1 capsule d'expresso Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

¾ à 1 t. (175 à 250 ml) de crème à café 10 % chaude

1. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino.

2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT pour que le café soit infusé.
3. Lorsque l'infusion est terminée, verser la crème sur l'expresso et servir immédiatement.

Café au lait mousseux

Quelle merveilleuse façon de commencer la journée!

Donne une portion

1 capsule de cafè Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

1 t. (250 ml) de lait entier mousseux

1. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche CAFÉ pour que le café soit infusé.
3. Lorsque l'infusion est terminée, verser le lait dans le café. Remuer légèrement et servir immédiatement.

Cappuccino

Une couche épaisse de mousse et un soupçon de lait laissent ressortir l'intensité du café dans cette boisson populaire.

Donne une portion

1 capsule d'expresso Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

½ t. (125 ml) de lait écrémé chaud et mousseux

1. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso court pour que le café soit infusé.
3. Lorsque l'infusion est terminée, verser le lait chaud dans l'expresso et garnir de 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de mousse. Servir immédiatement.

Café au lait

Semblable au cappuccino, mais contenant plus de lait, ce qui en fait une boisson plus onctueuse.

Donne une portion

1 capsule d'expresso Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

1 t. (250 ml) de lait écrémé chaud et mousseux

1. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT pour que le café soit infusé.
3. Lorsque l'infusion est terminée, verser le lait chaud dans l'expresso et garnir de mousse. Servir immédiatement.

Expresso au soja

Un café sans lait tout à fait délicieux.

Donne une portion

1 capsule d'expresso Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

1 t. (250 ml) de boisson au soja chaude et mousseuse

1. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT pour que le café soit infusé.
3. Lorsque l'infusion est terminée, verser la boisson de soja chaude lentement dans l'expresso et garnir d'un peu de mousse. Servir immédiatement.

Café au lait aromatisé

Utilisez votre sirop préféré!

Donne une portion

1 c. à soupe (15 ml) de sirop aromatisé

1 capsule d'expresso Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

1 t. (250 ml) de lait écrémé chaud et mousseux

1. Verser le sirop dans une tasse, placer celle-ci sur le plateau pour cappuccino.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT pour que le café soit infusé.
3. Lorsque l'infusion est terminée, verser le lait chaud dans l'expresso et remuer légèrement. Coiffer d'un peu de mousse et servir immédiatement.

Mokaccino

Un cappuccino au chocolat… y a-t-il de quoi de meilleur?

Donne une portion

2 c. à soupe (30 ml) de sirop de chocolat

1 capsule d'expresso Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

½ t. (125 ml) de lait écrémé chaud et mousseux

1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou poudre de cacao non sucré comme garniture

1. Verser la moitié du sirop de chocolat dans une tasse et placer celle-ci sur le plateau pour cappuccino.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT pour que le café soit infusé.
3. Lorsque l'infusion est terminée, ajouter le reste du sirop de chocolat et une petite quantité de lait chaud et remuer. Garnir d'une grosse noisette de mousse de lait et décorer de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao avant de servir. Servir immédiatement.

Café moka

Cette boisson ultra riche est une merveilleuse façon de terminer un repas spécial.

Donne une portion

1 capsule d'expresso Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

1 c. à soupe (15 ml) de sirop de chocolat

1 t. (250 ml) de lait écrémé chaud et mousseux

2 c. à soupe (30 ml) de crème fouettée

1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou poudre de cacao non sucré comme garniture

1. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT pour que le café soit infusé.
3. Lorsque l'infusion est terminée, ajouter le sirop de chocolat et un peu de lait chaud. Garnir d'un peu de mousse, coiffer de crème fouettée, puis décorer de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao. Servir immédiatement.

Cappuccino glacé

Une boisson terriblement rafraîchissante lors des journées chaudes d'été!

Donne une portion

1 capsule d'expresso Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

4 glaçons

⅓ t. (75 ml) de lait entier*

½ t. (125 ml) de lait écrémé froid

1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT pour que le café soit infusé.

2. Lorsque l'infusion est terminée, mettre l'expresso de côté et le laisser refroidir au moins à la température de la pièce. Lorsqu'il est froid, placer les glaçons et le lait entier dans un grand verre. Ajouter l'expresso et remuer.
3. Verser le lait écrémé dans une petite tasse à mesurer ou autre récipient et faire mousser avec un mélangeur à immersion, un mousseur ou un fouet. Verser la mousse sur le cappuccino et servir immédiatement.

*On peut préparer cette recette avec du lait écrémé, mais le café aura un goût plus beaucoup plus riche s'il est fait avec du lait entier

Café au lait glacé

Maintenant que vous pouvez préparer cette délicieuse boisson à la maison, vous n'aurez plus besoin de vous rendre au café du coin!

Donne 3 tasses (750 ml).

2 capsules d'expresso Lungo ou Long Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

1 t. (250 ml) de lait écrémé chaud et mousseux

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

6 cubes de crème épaisse glacée*

6 glaçons

1. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso LONG.
3. Lorsque l'infusion est terminée, placer une nouvelle capsule dans la tête d'infusion et appuyer sur la touche expresso LONG.
4. Ajouter le lait et le sucre à l'expresso chaud, agiter et laisser refroidir à la température de la pièce.
5. Verser l'expresso, les cubes de crème glacée et les glaçons dans le récipient d'un mélangeur Cuisinart[MD]. Poser le couvercle et mélanger à régime élevé pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance lisse.
6. Servir immédiatement.

Remarque : Pour préparer un moka glacé, ajouter 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de chocolat pendant la transformation au mélangeur.

*Pour faire des cubes de crème épaisse glacée, il suffit de verser de la crème épaisse dans un plateau à glaçons et de la mettre au congélateur jusqu'au lendemain.

Glace fouettée à l'expresso

Délicieuse et onctueuse à souhait!

Donne environ 3 tasses (750 ml)

1 t. (250 ml) d'expresso infusé, froid

2 t. (500 ml) de crème glacée au café

1. Placer l'expresso et la crème glacée dans le récipient d'un mélangeur Cuisinart[MD].
2. Poser le couvercle et mélanger à très faible régime pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance lisse.

Martini à l'expresso

Un cocktail pour les vrais amateurs de café - délicieux, mais puissant!

Donne 1½ t. (375 ml), soit trois portions de ½ t. (125 ml)

10 glaçons

½ t. (125 ml) de vodka

½ t. (125 ml) d'expresso infusé, froid

4 c. à soupe (60 ml) de liqueur au rhum et au café grains de café expresso comme garniture

1. Mettre tous les ingrédients, sauf les grains de café, dans un shaker à cocktail. Agiter jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé et froid.
2. Verser également dans trois verres à martini.
3. Garnir chaque verre d'un ou deux grains de café et servir immédiatement.

Remarque : Pour un martini plus sucré, ajouter une spirale de sirop de chocolat dans chaque verre.

Expresso anisé

La façon idéale de finir un bon repas.

Donne une portion

1 capsule d'expresso lungo Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

1 oz (30 ml) de liqueur d'anis Sambuca

1. Placer une petite tasse à expresso sur le plateau pour expresso.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso LONG . Verser la liqueur d'anis dans un verre à brandy.
3. Servir l'expresso et la liqueur en même temps. Juste avant de le boire, verser la liqueur dans l'expresso.

Barbotine

Un dessert léger et simple.

Donne quatre portions

4 capsules d'expresso Lungo Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

1 t. (250 ml) de crème fouettée

1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou mi-sucré comme garniture

1. Placer un grand verre de 16 oz (473 ml) sur le plateau pour cappuccino ou pour tasse de voyage. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso LONG pour remplir la tasse (environ une demi-tasse). Répéter avec les autres capsules.
2. Ajouter le sucre dans l'expresso chaud et agiter pour le dissoudre, puis verser dans un bol allant au congélateur. Laisser refroidir à la température de la pièce.
3. Lorsque la préparation a refroidi, recouvrir le bol d'une pellicule plastique et le mettre au congélateur. Toutes les heures, pendant environ 5 heures, racler la préparation avec une fourchette pour que des cristaux s'y forment.
4. Au moment de servir, superposer des quantités égales de barbotine et de crème fouettée dans un verre à parfait. Garnir de copeaux de chocolat.

Flotteur à l'expresso

Un dessert pour deux personnes. Faites les boules de crème glacée d'avance et conservez-les au congélateur jusqu'au moment de servir.

Donne deux portions

2 boules de crème glacée à la vanille

2 capsules d'expresso Iper Espresso[MD] d'illy[MD]

1. Mettre les deux boules de crème glacée dans deux bols distincts. Placer une tasse à expresso sur le plateau pour expresso. Préparer une autre tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso COURT .
3. Lorsque l'infusion est terminée, répéter et verser chaque expresso sur la crème glacée. Servir immédiatement.

Glace italienne à l'expresso

Pour une glace « stimulante », ajoutez des fèves de café expresso enrobées de chocolat noir vers la fin du cycle de mélange.

Donne environ 4 tasses (1 L), soit huit portions de ½ t. (125 ml)

1 t. (250 ml) de crème épaisse

2 t. (500 ml) de lait entier, divisé

1 t. (250 ml) d'expresso infusé

1 t. (250 ml) de sucre granulé

2 c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs

pincée de sel de mer ou cascher

1 c. à soupe (15 ml) de pectine liquide

1. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1½ t. (375 ml) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux jusqu'à frémissement.
2. Pendant ce temps, verser le reste du lait,

l'expresso, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger et combiner à l'aide d'un fouet.

3. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et de sucre et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 15 minutes selon la puissance de la cuisinière.)
4. Retirer du feu. Ajouter la pectine, filtrer et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain.
5. Rebattre la préparation avant de la verser dans le bol de la sorbetière Cuisinart[MD]. Laisser mélanger pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Tiramisu

Une variation simple de ce dessert italien classique.

Donne neuf portions

1 contenant de 8 oz (235 g) de fromage mascarpone, à température ambiante

1 t. (250 ml) de crème épaisse froide

¼ t. (50 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) de sucre à glacer

2 c. à soupe (30 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de rhum brun, divisé

1½ t. (375 ml) d'expresso infusé, refroidi

28 doigts de dame

¼ t. (50 ml) de poudre de cacao non sucrée comme garniture

1. Battre le mascarpone dans un bol de taille moyenne à l'aide d'un batteur à main Cuisinart[MD] jusqu'à ce qu'il soit légèrement fouetté. Dans un autre bol, battre la crème jusqu'à la formation de pics fermes, en y ajoutant le sucre à glacer graduellement. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de rhum et fouetter brièvement. À l'aide d'une spatule, plier délicatement la crème fouettée dans le mélange de mascarpone, un tiers à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement incorporée.
2. Dans un bol peu profond, mélanger l'expresso avec les 2 c. à soupe (30 ml) de rhum. Tremper chaque extrémité d'un doigt de dame dans ce mélange pendant quelques secondes et déposer dans le fond d'un plat carré de 9 pouces (23 cm). Répéter avec 13 autres doigts de dame et les disposer dans le plat de manière à en couvrir parfaitement le fond.
3. Recouvrir de la moitié du mélange de mascarpone. Recouvrir d'une couche de doigts de dame trempés. Étaler le reste du mélange de mascarpone en une couche uniforme sur le dessus. Recouvrir d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
4. Au moment de servir, verser la poudre de cacao dans un petit tamis et la saupoudrer sur le tiramisu.

Tranche de jambon à la sauce grumeleuse

Une variante d'un mets typique du petit déjeuner du sud des États-Unis. Servez-le avec des biscuits chauds et de la semoule de maïs.

Donne deux portions

1 c. à thé (5 ml) d'huile

1 tranche de jambon fumé de 7 oz (200 g) d'environ ¼ pouce (0,5 cm) d'épaisseur

½ t. (125 ml) d'expresso infusé

1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé

1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, froid

1. Faire chauffer l'huile dans une poêle de 10 po (25 cm) à feu mi-vif. Lorsque l'huile est chaude, ajouter la tranche de jambon. Faire dorer pendant 5 à 6 minutes de chaque côté. Retirer de la poêle et réserver.
2. Verser le café dans la poêle et déglacer les sucs de cuisson avec une cuillère en

bois. Ajouter le sucre et le faire dissoudre en remuant. Laissez mijoter et réduire à un tiers ou à la moitié. Juste avant de retirer la sauce de la poêle, ajouter le beurre et remuer. Retirer du feu.

3. Couper la tranche de jambon en deux et le servir nappé ou accompagné de la sauce.

Bavette à bifteck marinée à l'expresso

L'expresso tient toute la vedette dans cette marinade vite faite.

Donne quatre portions

1 t. (250 ml) d'expresso infusé, refroidi
2 c. à soupe (30 ml) de mélasse
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de cidre de pomme
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir moulu
¼ c. à thé (1 ml) de piment rouge broyé
1 lb (500 g) de bavette à bifteck
1 c. à thé (5 ml) de sel cacher

1. Mettre l'expresso, la mélasse, le jus de citron, le vinaigre, le poivre et le piment dans un bol et les mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter la bavette et l'immerger totalement dans la marinade. Réfrigérer jusqu'au lendemain.
2. Préchauffer le supergril Griddler de Cuisinart[MD] muni des plaques lisses, ouvert, au réglage « Sear ». Lorsque le gril est chaud, retirer la bavette de la marinade et la laisser égoutter autant que possible. Assaisonner et griller pendant 5 à 6 minutes de chaque côté pour une cuisson à point.
3. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de trancher et de servir.

GARANTIE
GARANTIE INTEGRALE DE 2 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 2 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les
dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
EM-400C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit,
veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant
le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca.**

Cuisinart[MD]

Cafetières

Mélangeurs

Presse-agrumes

Ustensiles de cuisson

Outils et accessoires

Cuisinart[MD] offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2015 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Imprimé en Chine

14CC147728

IB-13154-CAN

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.